

2017 ■

## VIGNETO

*Tipo:* bianco, secco

*Varietà:* chardonnay 100 %

*Nome del vigneto:* Vie di Romans

*Zona di produzione:* Friuli Isonzo Rive Alte

*Comune:* Mariano del Friuli (GO)

*Età media degli impianti:* 20 anni

*Densità d'impianto:* 6.000 - 7.800 ceppi/Ha

*Resa per ettaro e per pianta:* 6.100 kg/Ha

e 1,02 - 0,78 kg/pianta

*Sesto d'impianto:* 1,60 x 0,80 m - 1,60 x 1 m

*Superficie vigneto:* 9.95 Ha in produzione

*Altimetria:* 31 m s.l.m.

*Esposizione:* Nord - Sud ed Est - Ovest

*Sistema di allevamento:* guyot semplice, cordone speronato

*Tipologia di terreno:* mediamente profondo con scheletro moderato, frazione argillosa di colore rossiccio per la presenza di ossidi di ferro e alluminio

*Epoca di vendemmia:* 13, 14 settembre 2017

## VINIFICAZIONE

*Diraspapigiatura*

*Macerazione pellicolare a freddo:* 8 °C

*Cbiarifica:* statica a freddo

*Temperatura di fermentazione:* 16 ÷ 19 °C

*Lieviti:* selezionati

*Durata fermentazione:* 20 giorni

*Fermentazione malolattica:* non svolta

*Elevage:* 10 mesi su lievito

*Illimpidimento:* naturale

*Imbottigliamento:* 18, 19, 20 luglio 2018

*Affinamento in bottiglia:* 8 mesi

## DATI TECNICI

*Grado alcolico:* 14,16 % in vol

*Acidità totale:* 5,43 g/l

*pH:* 3,38

*Miglior picco evolutivo in:* 9 anni

*Capacità di affinamento:* 20 anni

# Vie di Romans CHARDONNAY

